



⑯ BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENT- UND
MARKENAMT

⑰ G brauchsmuster
⑩ DE 298 14 038 U 1

⑯ Int. Cl. 6:
A 23 G 3/00

DE 298 14 038 U 1

⑲ Aktenzeichen: 298 14 038.1
⑳ Anmeldetag: 6. 8. 98
㉑ Eintragungstag: 17. 12. 98
㉒ Bekanntmachung im Patentblatt: 4. 2. 99

㉓ Inhaber:
Emotion Werbe- und Marketingagentur GmbH,
40227 Düsseldorf, DE

㉔ Vertreter:
W. Eikel und Kollegen, 32760 Detmold

㉕ Gelatineartikel

DE 298 14 038 U 1

06.06.96

E 10231 Gbm

Designer Food P & S GmbH, Linienstr. 70, 40227 Düsseldorf

5

Gelatineartikel

10

Beschreibung:

15

Die vorliegende Erfindung betrifft Gelatineartikel, die insbesondere Glukose, Saccharose, Wasser und Gelatine enthalten, die durch Aromastoffe besondere Geschmacksrichtungen erhalten und die für den menschlichen Verzehr gedacht sind.

20

Derartige Gelatineartikel, z. B. Gummibärchen, sind in verschiedensten Geschmacksvarianten bekannt, z. B. mit Waldmeister- oder Himbeergeschmack.

25

Hervorgerufen werden die Geschmacksnuancen durch künstliche, natürliche oder naturidentische Aromastoffe.

30

Künstliche, häufig auch naturidentische Aromastoffe, werden durch die Verbraucher jedoch zunehmend abgelehnt. Jedoch ist die Wirkung natürlicher Aromen sehr beschränkt und aufwendig hinsichtlich ihrer Extrahierung und teuer.

35

Ein Gelatineartikel, der neben Glukose, Saccharose, Wasser, Gelatine, Säuerungsmittel, Aromastoffen und Farbstoffen, einen Anteil an Hanfsamenextrakt und/oder Hanfsamenöl enthält, weist ein einzigartiges Aroma gegenüber bekannten Gelatineartikeln auf.

Darüber hinaus weist Hanf eine gesundheitsfördernde Wirkung auf. Insbesondere dann, wenn die verwendeten Hanfextrakte THC

006-008-96

- frei sind. Dies wird regelmäßig durch das Schälen des Hanfsamens bei der Herstellung der in Rede stehenden Hanfsmamenextrakte und/oder Hanfsmamenöle erreicht.
- 5 Damit stellt die Erfindung einen Gelatineartikel zur Verfügung, der durch seine regenerierende und anregende Wirkung ernährungspsiologisch wertvoll ist, bei gleichzeitiger Nutzung des Hanfaromas.
- 10 Bevorzugte Ausführungsformen sind in den Unteransprüchen beschrieben.
- 15 Regelmäßig werden nach der Erfindung Glukose mit einem Anteil von 40-50 %Gew., Saccharose mit 20-30 %Gew., Wasser mit 15-28 %Gew., Gelatine mit 3,5-5 %Gew., Säuerungsmittel mit 1-2 %Gew., Aromastoffe mit weniger als 0,5 %Gew., Farbstoffe mit weniger als 0,1 %Gew. und einem Anteil Hanfsmamenextrakt oder Hanfsmamenöl für den Gelatineartikel verwendet.
- 20 Bevorzugt wird bei einer solchen Zusammensetzung, daß der Anteil des Hanfsmamenextraktes und/oder des Hanfsmamenöles zwischen 7-13 %Gew. liegt, insbesondere bei 10 %Gew.
- 25 In einem bevorzugten Ausführungsbeispiel betragen die Anteile der Glukose 44,07 %Gew., der Saccharose 26,65 %Gew., des Wassers 23 %Gew., der Gelatine 4,43 %Gew., des Säuerungsmittels 1,5 %Gew., der Aromastoffe 0,3 %Gew., der Farbstoffe 0,05 %Gew. und des Hanfsmamenextraktes und/oder des Hanfsmamenöles 10 %Gew.
- 30 Hierbei ist insbesondere Traubenzucker.
- 35 Als Säuerungsmittel wird Milchsäure, insbesondere Milchsäure E 270, bevorzugt.

08.08.98:

Für die zusätzlichen Aromastoffe finden weiter bevorzugt naturidentische und/oder natürliche Aromen Verwendung.

Als Farbstoffe haben sich insbesondere Farbstoffe E 102

5 und/oder E 131 in der Praxis als zweckmäßig erwiesen.

Die Gestalt der erfindungsgemäßen Gelatineartikel ist grundsätzlich von untergeordneter Bedeutung, jedoch haben sich pastillenähnlich geformte Gelatineartikel als äußerst 10 zweckmäßig erwiesen.

Die zugrundeliegenden Formen sind kostengünstig erstellbar und es ergeben sich beim Formen der Gelatineartikel kaum Probleme.

15

Bevorzugt ist jedoch, daß die in Rede stehenden Gelatineartikel figürlich ausgeformt sind, z. B. als Gummibärchen.

20

Deren Entformung, grundsätzlich etwas aufwendiger, wird erleichtert, wenn die Formen gepudert sind und/oder Bienenwachs als Form-/Trennmittel verwendet wird.

25

Gerade die Gestaltung der Gelatineartikel nach der Erfindung als Gummibärchen oder dergleichen macht diesen Artikel auch für Erwachsene besonders interessant, da der überraschende geschmackliche Effekt den Genießer verblüffen wird.

08.08.98

E 10231 Gbm

Designer Food P & S GmbH, Linienstr. 70, 40227 Düsseldorf

5

Gelatineartikel

10

Schutzansprüche:

15 1. Gelatineartikel, enthalten folgende Komponenten

-Glukose

-Saccharose

-Wasser

-Gelatine

20 -Säuerungsmittel

-Aromastoffe

-Farbstoff und

-Hanfsamenextrakt und/oder Hanfsamenöl.

25 2. Gelatineartikel nach Anspruch 1, dadurch
gekennzeichnet, daß er

-Glukosesirup von 40-50 %Gew.,

-Saccharose von 20-30 %Gew.,

-Wasser von 15-28 %Gew.,

30 -Gelatine von 3,5-5 %Gew.,

-Säuerungsmittel von 1-2 %Gew.,

-Aromastoffe von weniger als 0,5 %Gew.,

-Farbstoffe von weniger als 0,1 %Gew.
und

35 -einen Anteil an Hanfsamenextrakt und/oder
Hanfsamenöl
enthält.

09.08.96

3. Gelatineartikel nach einem oder mehreren der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß der Anteil des Hanfsamenextraktes und/oder des Hanfsamenöles zwischen 7 und 13 %Gew. liegt.
- 5
4. Gelatineartikel nach einem oder mehreren vorangehenden Ansprüchen, dadurch gekennzeichnet, daß der Anteil des Hanfsamenextraktes und/oder des Hanfsamenöles 10 %Gew. beträgt.
- 10
5. Gelatineartikel nach einem oder mehreren der vorangehenden Ansprüche, gekennzeichnet durch Gewichtsanteile bei
 - Glukose von 44,07 %Gew.
 - Saccharose von 26,65 %Gew.
 - Wasser von 23,00 %Gew.
 - Gelantine von 4,43 %Gew.
 - Säuerungsmittel 1,50 %Gew.
 - Aromastoffen 0,30 %Gew.
 - 20 -Farbstoffen 0,05 %Gew.
 - Hanfsamenextrakt und/oder Hanfsamenöl 10,00 %Gew.
- 25
6. Gelatineartikel nach einem oder mehreren der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß das Säuerungsmittel Milchsäure, insbesondere Milchsäure E 270, ist.
- 7.
- 30
8. Gelatineartikel nach einem oder mehreren der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß in den Gelatineartikeln naturidentische und/oder natürliche Aromen enthalten sind.
- 35

08.08.96

9. Gelatineartikel nach einem oder mehreren der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß der Gelatineartikel figürlich geformt ist.

5

10. Gelatineartikel nach einem oder mehreren der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß Bienenwachs als Form-/Trennmittel verwendet wird.

10.